

MODELS/MODÈLES **6028, 6029**
MODELOS **& 6030**

INSTRUCTION MANUAL
MULTI-USE RICE COOKER WITH SAUTÉ FUNCTION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUEL D'INSTRUCTIONS
CUISEUR À RIZ MULTI-USAGE AVEC FONCTION SAUTÉ
LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D ' UTILISER CET APPAREIL

MANUAL DE INSTRUCCIONES
ARROCERA MULTI-USOS CON FUNCION DE SOFRITO
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

MANUAL DE INSTRUÇÕES
ARROZEIRA MULTIUSO COM FUNÇÃO DE FRITAR
LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety instructions should always be followed, including the following:

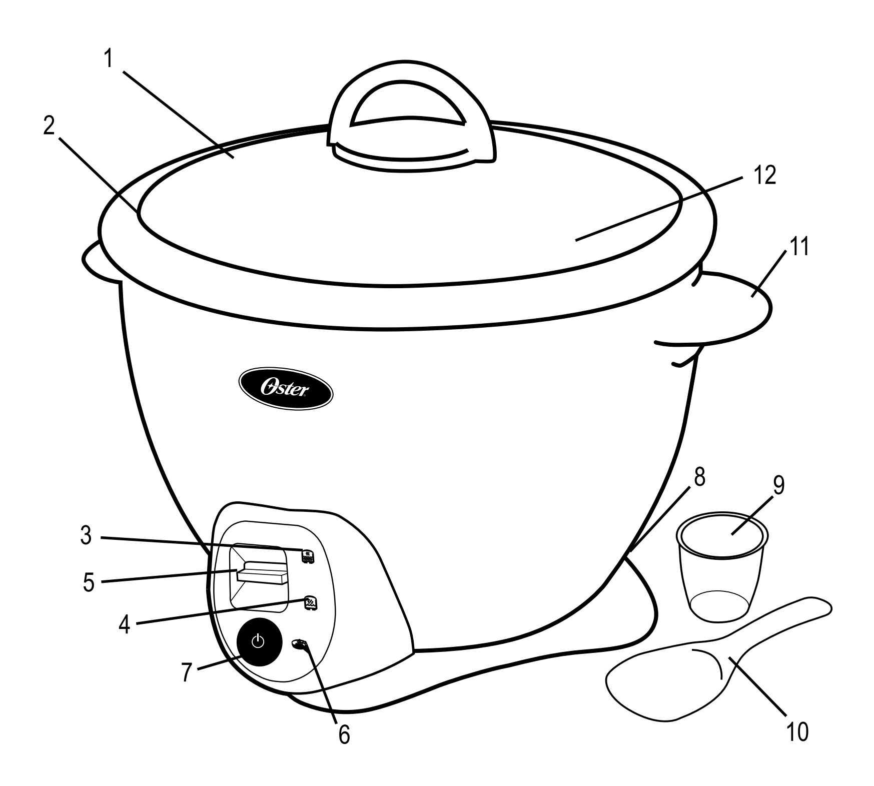
- **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR RICE COOKER.**
- **DO NOT** touch hot surfaces. Use pot holders when removing Lid or handling hot containers to avoid steam burns.
- To protect against electrical shock, do not immerse temperature control probe or cord in water or any other liquid.
- If the plug on your appliance has a ground connection then it must be plugged into a grounded electrical outlet.
- This appliance should only be used with the provided cable and plug. Other types of cables and plugs may damage or affect the appliance or cause personal injuries.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.
- This appliance cannot be operated with an external timer or a separate control system.
- To protect against risk of electric shock, do not immerse the Heating Body in water or other liquids.
- Unplug from outlet when not in use. Unplug before putting on or taking off parts, and allow to cool before cleaning.
- **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to an Authorized Oster® Service Center for examination, repair or adjustment.
- **DO NOT** use outdoors.
- **DO NOT** let Cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food or water or other hot liquids.
- **DO NOT** use appliance for other than its intended use.
- Lift and open Lid carefully to avoid scalding and allow water to drip into the Inner Pot.
- **DO NOT** operate this appliance without the Lid in place on the unit when cooking rice or other ingredients. Steam is generated during use.
- The use of accessory attachments not recommended by this appliance manufacturer may cause hazards.
- If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

(For 120 & 127V with two flat pins only)
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized plug in only one way. If you cannot completely insert the power plug into the power outlet, reverse the direction of the plug.
If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Glass Lid
2. Heating Body
3. Keep Warm Light (green)
4. Cook Light (amber)
5. On-Switch Cook Button
6. Sauté Light (red)
7. Sauté On/Off Button
8. Power Cord
9. Measuring Cup
10. Paddle
11. Handle
12. Inner Pot

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Clean the Glass Lid, Inner Pot, Paddle and Measuring Cup according to the user maintenance instructions.

USING YOUR MULTI-USE RICE COOKER

Your Multi-Use Rice Cooker includes a convenient and useful Sauté Function, which allows you to sauté/brown onions, garlic and/or other ingredients in oil prior to cooking. You can choose to cook rice or other meals directly without the need to sauté, but this added feature gives you greater versatility in the preparation of your favorite recipes.

SAUTÉ FUNCTION

This function was designed to give you control when sautéing/browning and needs to be controlled manually as follows:

1. Remove lid and place food inside unit.
2. Connect power cord to an electrical outlet and press the Sauté On/Off Button "⏻" once to active function.
3. The Multi-Use Rice Cooker will heat up the Inner Pot and sauté the food inside.
4. This function requires close supervision and needs to be controlled manually. When browning is done, turn off this function by pressing the Sauté On/Off Button "⏻" once.

IMPORTANT: Before cooking rice, you must manually turn off the Sauté function.

NOTE: Do not use a metal spoon to stir the food inside the inner pot since that might damage the non-stick coating, which could affect the unit performance in the long term.

AUTOMATIC COOK FUNCTION

If you would like to sauté/brown prior to cooking rice or other ingredients, please refer to the Sauté Function section. Once you are done browning your ingredients, follow the instructions below.

You may also use the Automatic Cook Function without browning any ingredients by simply following these instructions.

1. Make sure appliance is unplugged.

2. Measure raw rice for desired amount with the Measuring Cup (180 ml) provided.

3. One cup of the uncooked rice will make about two cups of cooked rice. Maximum of 7 cups (1.2 L) uncooked rice for model 6028. Maximum of 10 cups (1.8 L) uncooked rice for model 6029. Maximum of 12 cups (2.2 L) uncooked rice for model 6030. Add rice to Inner Pot.

4. By using the Measuring Cup, add proper amount of water to the rice inside the Inner Pot (for every cup [180 ml] of raw rice, add 1-1/2 cups of water).
   NOTE: You may need to adjust the quantity of water depending on the kind of rice you are cooking and how moist you prefer it. For sticker rice, add slightly more water. For fluffier rice, use slightly less water. If you are cooking brown rice, add more water. You may also need to adjust the water quantity by adding more water if you are using the rice cooker at a high altitude.

5. Set the Inner Pot into the Rice Cooker. Make sure that the Inner Pot sits directly in contact with the heating plate by turning it slightly from right to left until it is seated properly. Cover with Lid. WHEN USING THE AUTOMATIC COOK MODE DO NOT OPERATE UNIT UNCOVERED. STEAM IS GENERATED DURING USE.

6. Plug the Power Cord into an electrical outlet. Activate the Rice Cooker on by pushing down the On-Switch Cook Button down. Make sure the Cook Light (amber) is on.

   IMPORTANT: If you use the sauté/brown function, you must manually turn off the sauté/brown function before cooking rice.

7. After 15 minutes mix the rice. Lift and remove the Lid carefully to avoid scalding and allow water to drip into the Inner Pot. Use the Paddle or another long handheld utensil to scoop and mix the rice. After mixing, cover the Inner Pot with the Lid.

8. When your rice is cooked, the Rice Cooker will automatically switch to the warm function and the Keep Warm Light (green) will turn on. The Rice Cooker will keep the rice warm until the unit is disconnected from the wall outlet.

9. The Rice Cooker will automatically keep rice warm at 60°C – 80°C (140°F – 175°F).

10. Allow the appliance to cool completely before cleaning. Disconnect the plug from the wall outlet when not in use.

NOTES: Wash the rice in a separate bowl, prior to cooking, if desired. For softer rice, we suggest preparing rice and water in the Inner Pot and letting soak for 10 – 20 minutes before cooking.

INSTRUCTIONS TO REHEAT RICE
To reheat cold rice, add 1/4 cup (4 Tbsp.) of cold water per cup of cooked rice, stir to mix, and then press On-Switch Cook Button to start cooking. When rice is warm, the Rice Cooker will automatically switch to the keep warm function.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance should be cleaned after every use.

1. Unplug the Rice Cooker from the wall outlet when not in use or before cleaning. Never immerse the Heating Body in water or any other liquid! Allow the Rice Cooker to cool completely before cleaning.

2. Do not use abrasive cleaners or scouring pads or steel wool to clean the Rice Cooker.

3. Heating Body: lightly wipe the exterior with a damp cloth or sponge.DO NOT IMMERSE HEATING BODY INTO WATER OR ANY OTHER LIQUID. Dry thoroughly with a soft cloth.

4. Inner Pot: fill with hot water and let sit for a while and then wash with hot, soapy water using a sponge and dry thoroughly with a cloth or use dishwasher.

5. Lid, Measuring Cup and Paddle: wash in warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry. CAUTION: handle the Lid with extreme care, as it may become slippery when wet or use dishwasher.

6. Heating plate: grains of rice or other foreign matter may stick to the heating plate. These must be removed to prevent inadequate cooking. To remove cooked rice, smooth sandpaper can be used. Smooth out and polish the spot for good contact between the heating plate and the bottom of the Inner Pot.

7. There are no user serviceable parts inside this appliance. Do not attempt to repair this appliance yourself as you could render it dangerous to use.

RECIPES

SPANISH RICE

250 grams of sausage (chorizo)
1 tablespoon yellow pepper, ground
2 cups tomatoes, diced, without skin or seeds
1 red pepper, diced
1 green pepper, diced
3 cups chicken broth
1 medium onion
1-teaspoon paprika
1 cup green peas
2 celery stalks, sliced
2 cups long-grain rice
Salt and pepper

Preparation
Chop the onion with the Oster® chopper accessory. Turn on "⏻" the sauté function of your Oster® Multi-Use Rice Cooker and add the sausage cut in slices, the onion, the yellow pepper, paprika and tomatoes. Mix together and sauté the ingredients. Turn off "⏻" the sauté function. Add the remaining vegetables, the rice and the broth. Check seasoning, cover and cook until done. Garnish with curly parsley. Serve hot.

FETTUCCINI WITH APPLE, SHRIMP AND CURRY SAUCE

½ kg fettuccini
3 tablespoons flour
½ cup cream
2 cups apples, peeled and diced
Parmesan cheese to taste
4 tablespoons butter
1-teaspoon curry
1 cup chicken broth
½ kg shrimp
Juice of one lemon (for the apples)

Preparation
In the Oster® Multi-Use Rice Cooker, melt butter, add flour and curry. Cook for 2 minutes. Add cream, chicken broth, apples and shrimp. Stir until thickened. Remove from heat and keep hot. In the Oster® Multi-Use Rice Cooker, pour sufficient water and salt to cook fettuccini al dente. Serve the fettuccini with the sauce and sprinkle with Parmesan cheese.

RICE WITH SHELLFISH

1 package (16 ounces or 400 grams) saffron rice
¼ lb (240 grams) shrimp, shelled and deveined, with or without tails
¼ red pepper, diced
12 small clams
¼ lb (250 grams) oysters
1 cup sweet peas

Preparation
Wash clams, shucking thoroughly, and rinse well. Cook rice in the Oster® Multi-Use Rice Cooker, following the instructions on the package. Add clams, shrimp, oysters, sweet peas and red pepper five minutes before the rice is fully cooked. Mix well, without stirring. Serve with French bread croutons and a fresh salad. Option: The saffron rice may be substituted with brown rice.

MILANESE MINESTRONE

½ kg chicken breast
1-tablespoon basil
½ cup fresh beans
½ teaspoon oregano
½ cup green pepper, chopped
½ cup squash, diced
3 medium potatoes, peeled
and diced without skin or seeds
1 cup Parmesan cheese
2 quarts water
2 cloves garlic, chopped
½ cup celery
½ teaspoon thyme
½ cup onions, sliced
½ cup mushrooms, and sliced
2 cups tomatoes, diced,
½ kg fine noodles
2 teaspoons of Worcestershire sauce
3 tablespoons margarine
Salt

Preparation
In the Oster® Multi-Use Rice Cooker, pour water and boil chicken with the salt. When chicken is cooked, remove and dice. Reserve the broth. Turn on "⏻" the sauté function of your Oster® Multi-Use Rice Cooker, melt butter, add garlic, onion, celery, green pepper, mushrooms, beans and squash. Sauté until soft. Add the tomatoes, then the potatoes and sauté. Turn off "⏻" the sauté function. Add this mixture to the chicken broth; add Worcestershire sauce, the herbs bouquet (basil, thyme, oregano), salt, chicken and noodles. Cook 10 minutes until the potatoes are cooked, but firm. Add Parmesan cheese while stirring. Cook 2 minutes longer. Serve and sprinkle with more cheese.

RICE WITH CHICKEN

2 lb rice
3 green peppers
4 cloves garlic
4 chicken breasts
black pepper to taste
chicken broth, 1 envelope
1 onion
2 carrots
celery to taste
3 tablespoons salt
oregano to taste
tomato paste

Preparation
Cook the chicken in water, salt, black pepper, oregano, chicken broth in the Oster® Multi-Use Rice Cooker. When done, shred the chicken in the water in which it was cooked and add green peppers, onion, garlic, celery and carrots, everything well chopped. Cook 10 minutes, and add tomato paste and shredded chicken. After the sauce is cooked, add the uncooked, washed rice and cover the rice somewhat more than normal.

RICE AND TUNA SALAD

2 cups cooked rice
1 can tuna
3 hard-boiled eggs
Salt and pepper
Olive oil
2 peppers in vinegar*
100 gr green olives
Mayonnaise
Lettuce leaves
Vinegar

Preparation
Cook the rice in the Oster® Multi-Use Rice Cooker in the traditional manner, remove and place on a platter until it is completely cool. Dice the cooked peppers and slice the eggs. Shred the tuna and add along with the remaining ingredients to the rice, reserving some of the egg slices and olives to garnish the salad. Season with olive oil, salt, pepper and vinegar. Serve the salad on a platter with lettuce leaves and garnish with hard-boiled egg and olives.

• Peppers in vinegar: wash and cut the peppers in two lengthwise. Remove the seeds and cook the peppers in a saucepan with two cups water and one-half cup vinegar with a pinch of salt. After 15 minutes, remove from heat.

RICE PUDDING

1 cup rice
1 cinnamon stick
1¾ cup evaporated milk
1 teaspoon grated lemon and orange peel
1-teaspoon vanilla
1 egg yolk
3 cups water
2 whole cloves
1¼-cup condensed milk
½ cup dark raisins
¼ cup grape brandy
Powdered cinnamon

Preparation
In the Oster® Multi-Use Rice Cooker, cook the pre-washed rice with 3 cups of water, cinnamon stick and cloves. Once the rice is cooked, add evaporated and condensed milk, grated lemon and orange peel, and raisins. Continue stirring until set. Add vanilla, grape brandy and the egg yolk well beaten. Sprinkle with cinnamon and serve.

CHINESE RICE

4 cups of cooked rice
½ cup of bean sprouts
1 scallion (green onion), minced
3 tablespoons of soy sauce
2 tablespoons of sesame oil
½ cup of snow peas
1 sliced onion
1 red pepper, thinly sliced
1 tablespoon of shredded ginger

Preparation
Turn on "⏻" the sauté function of your Oster® Multi-Use Rice Cooker. Sauté the onion and red pepper. Add the ginger, the snow peas and the bean sprouts. Then add the cooked rice and stir it until it is hot. Add the soy sauce and then the minced scallion. Turn off "⏻" the sauté function. Serve hot.

IMPORTANTES MESURES DE SECURITÉ

L'utilisation d'appareils électriques nécessite certaines précautions élémentaires d'emploi, en particulier :

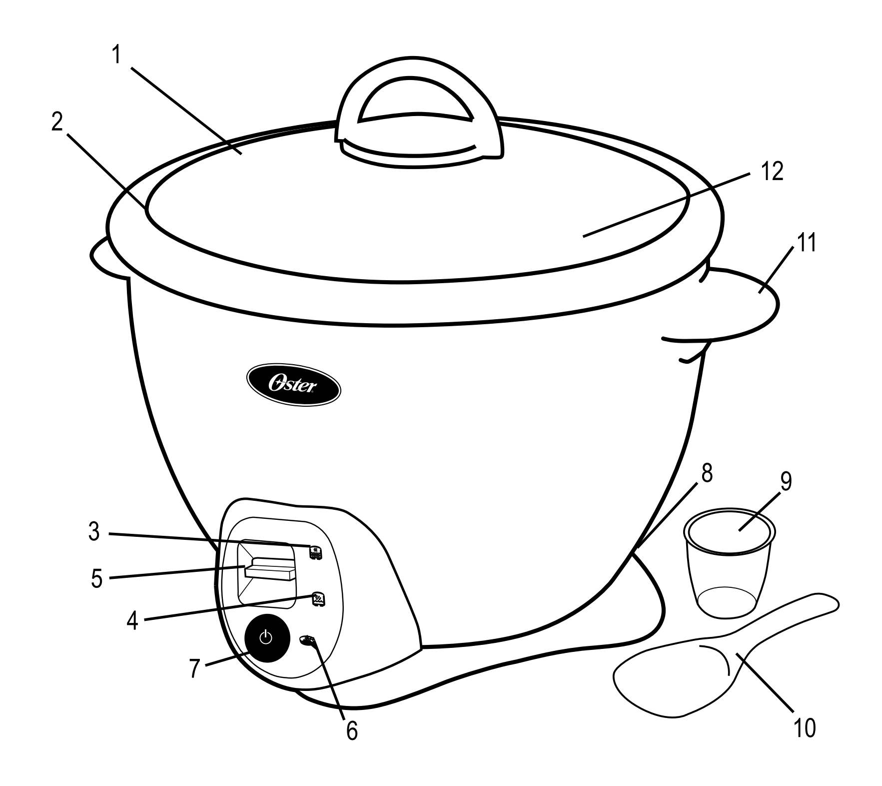
- LIRE SOIGNEUSEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE CUISEUR à RIZ.
- NE PAS toucher les surfaces chaudes. Au moment de retirer le couvercle ou de manipuler des plats chauds, utiliser un gant de cuisine pour éviter toute brûlure due à la vapeur.
- Pour éviter d'être électrocuté, ne pas plonger la sonde de contrôle de température ou le cordon électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si la prise a une fiche de terre, l'appareil doit être branché sur une prise murale électrique avec connexion à la terre.
- Cette appareil ne devrait être utilisée qu'avec le cordon d'alimentation et la fiche qui vous ont été pourvus. L'utilisation de tout autre type de cordons ou fiches pourrait endommager ou affecter la performance de l'appareil, ou même entraîner des blessures sur les personnes.
- Il est nécessaire de superviser vos enfants ou toute personne frappée d'incapacité lorsque ceux-ci utilisent l'appareil ou bien quand vous l'utilisez à leur proximité.
- Cette appareil ne peut pas être utilisée avec une minuterie externe ou un système de contrôle séparé.
- Pour éviter toute électrocution, ne pas plonger la Base Chauffante de l'appareil dans de l'eau ou toute autre liquide.
- Débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas. Le débrancher avant d'assembler et de désassembler des éléments, et attendre qu'il refroidisse avant de le nettoyer.
- NE PAS utiliser si l'appareil a un câble d'alimentation ou une prise endommagée, ou après que l'appareil ait démontré des problèmes de fonctionnement, ou si l'appareil a été endommagé. Retourner l'appareil à un Centre de Service Agréé Oster® pour toute inspection, réparation ou ajustement.
- NE PAS utiliser à l'extérieur.
- NE PAS laisser pendre le cordon d'alimentation sur le bord d'une table ou d'une surface de travail, ne pas le mettre en contact avec des surfaces chaudes.
- NE PAS placer l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière électrique ou à gaz, ni dans un four chaud
- Il est important d'être extrêmement prudent au moment de déplacer un appareil contenant des aliments, de l'eau ou tout autre liquide brûlant.
- NE PAS se servir de cet appareil pour d'autres usages que ceux pour lesquels il a été conçu
- Soulever et ouvrir le Couvercle avec soin afin d'éviter toute brûlure due à la vapeur et pour laisser le temps à l'eau de s'égoutter dans la Cuve intérieure.
- NE PAS se servir de l'appareil pour cuire du riz ou tout autre aliment sans que le Couvercle soit en place sur l'appareil La vapeur se forme pendant l'usage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Oster® peut entraîner des blessures.
- Si vous utilisez un câble d'alimentation plus long ou une rallonge, le cordon doit être arrangé de telle façon qu'il ne pende pas de la surface de travail ou de la table, un enfant pourrait s'y accrocher accidentellement et tomber.

CET APPAREIL EST UNIQUEMENT DESTINÉ à UN USAGE DOMESTIQUE

SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

(Pour 120 & 127 Volts) (Uniquement pour appareils de 120 & 127 V à deux fiches plates)
A fin de réduire le risque d'électrocution, cet appareil est muni d'une fiche électrique polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Ce type de fiche ne peut s'insérer dans une prise murale polarisée que dans un seul sens. C'est un dispositif de sécurité qui vise à réduire le risque d'électrocution. Si la fiche ne rentre pas parfaitement dans la prise, tournez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, faites appel à un électricien professionnel. Ne pas tenter de contourner ce dispositif de sécurité.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Couvercle en Verre
2. Corps de Chauffe
3. Voyant (Vert) de Maintien au Chaud
4. Voyant de Cuisson (ambre)
5. Bouton de Marche/Arrêt de la Cuisson
6. Voyant de Fonction Sauté (rouge)
7. Bouton de Marche /Arrêt de la Fonction Sauté
8. Cordon d'Alimentation
9. Verre Doseur
10. Spatule
11. Poignée
12. Cuve

GUIDE D'UTILISATION

AVANT LE PREMIER USAGE

Nettoyer le Couvercle en Verre, la Cuve, la Spatule et le Verre Doseur comme l'indiquent les instructions d'entretien de ce mode d'emploi.

COMMENT UTILISER VOTRE CUISEUR à RIZ MULTIFONCTION

Votre Cuiseur à Riz Multifonction inclus une fonction Sauté, pratique et utile qui vous permet de faire sauter/brunir, dans un peu d'huile, des oignons, de l'ail et/ou tout autre ingrédient avant la cuisson.
Vous pouvez choisir de faire cuire le riz ou autres ingrédients directement sans les faire sauter, mais cette fonction vous donne la versatilité dont vous avez besoin pour la préparation de vos recettes préférées.

LA FONCTION SAUTÉ

Cette fonction a été conçue de telle manière à vous donner le contrôle sur la cuisson et le brunissage, de la manière suivante :

1. Retirer le couvercle et placer les aliments à l'intérieur de la cuve.
2. Brancher le cordon d'alimentation sur la prise électrique et appuyer sur le Bouton de Marche/Arrêt "⏻" de la fonction Sauté
3. Le Cuiseur à Riz Multifonction commence alors à chauffer la Cuve et à faire brunir les aliments à l'intérieur.
4. Cette fonction requiert votre attention et doit être contrôlé manuellement. Lorsque le brunissage est terminé, éteindre en appuyant sur le Bouton de Marche/Arrêt "⏻" de la fonction Sauté.
   IMPORTANT: Avant de cuire le riz, vous devez éteindre la fonction Sauté de façon manuelle.

   REMARQUE: Ne pas utiliser une cuillère en métal pour mélanger les aliments à l'intérieur de la cuve, cela pourrait endommager la superficie anti-adhésive, ce qui affecterait les résultats de cet appareil.

FONCTION DE CUISSON AUTOMATIQUE

Si vous désirez sauter/brunir avant de faire cuire le riz ou tout autre ingrédient, vous reporter au paragraphe intitulé Fonction Sauté. Une fois le brunissage terminé, suivre les instructions suivantes:

Vous pouvez aussi vous servir de la Fonction de Cuisson Automatique sans brunir aucun ingrédient, tout simplement en suivant ces instructions.

1. Assurez-vous que l'appareil est bien débranché.
2. Mesurer la quantité de riz que vous désirez faire cuire avec le Verre Doseur (180 ml) qui vous est fourni avec l'appareil.

3. Un verre de riz non cuit vous donnera environ 2 verres de riz cuit. Maximum 7 verres (1.2 L) de riz non cuit pour le modèle 6028. Maximum de 10 verres (1.8 L) de riz non cuit pour le modèle 6029. Maximum de 12 verres (2.2 L) de riz non cuit pour le modèle 6030. Verser le riz dans la Cuve.

4. Utiliser le Verre Doseur pour ajouter la quantité d'eau nécessaire au riz dans la Cuve(pour chaque tasse [180 ml] de riz non-cuit, ajouter 1-1/2 tasses d'eau).

   REMARQUE: Il est possible que vous ayez besoin d'ajuster la quantité d'eau en fonction du type de riz que vous cuisinez et comment vous l'aimez cuit. Pour un riz plus collant, ajouter un peu plus d'eau. Pour un riz plus léger, utiliser un peu moins d'eau. Si vous faites du riz complet, ajouter plus d'eau. Il est possible aussi que vous ayez besoin d'ajuster la quantité d'eau en ajoutant plus d'eau si vous utilisez le Cuiseur à Riz en haute altitude.

5. Placer la Cuve dans le Cuiseur. Assurez-vous que la Cuve est en contact direct avec la plaque chauffante, tourner légèrement de droite à gauche jusqu'à ce que la Cuve soit bien en place. Mettre le couvercle. QUAND VOUS UTILISEZ LE CUISEUR EN MODE AUTOMATIQUE, NE PAS UTILISER L'APPAREIL SANS LE COUVERCLE. DE LA VAPEUR SE FORME PENDANT USAGE.

6. Brancher le cordon d'alimentation sur la prise murale. Mettre en marche le cuiseur en appuyant sur le bouton de Marche/Arrêt de Cuisson. Assurez-vous que le voyant est allumé (de couleur ambre).

   IMPORTANT: Si vous utilisez la fonction sauté/brunissage, vous devez éteindre manuellement la fonction sauté/brunissage avant de faire cuire le riz.

7. Attendre 15 minutes, puis mélanger le riz. Lever le couvercle avec précaution pour éviter toute brûlure et permettre à l'eau de s'égoutter dans la Cuve. Utiliser la spatule ou quelconque ustensile avec un long manche pour mélanger le riz. Après avoir mélangé, remettre le couvercle sur la Cuve.

8. Un fois le riz cuit, le Cuiseur passera automatiquement à la Fonction Maintien Au Chaud, le voyant vert est allumé. Le Cuiseur maintiendra le riz au chaud jusqu'à ce que vous le débranchiez.

9. Le Cuiseur maintiendra le riz chaud automatiquement à une température de 60°C – 80°C (140°F – 175°F).

10. Attendre que l'appareil soit complètement refroidi avant de le nettoyer. Débrancher l'appareil de la prise murale chaque fois que vous avez fini de vous en servir.

    REMARQUES: Si vous le désirez, vous pouvez laver le riz dans un autre bol avant de le faire cuire. Pour un riz plus tendre, nous vous recommandons de laisser le riz tremper de 10 à 20 minutes dans la Cuve avant de le faire cuire.

COMMMENT FAIRE RECHAUFFER LE RIZ

Pour faire réchauffer un riz froid, ajouter ¼ verre d'eau froide (4 cuillères à café) pour chaque verre de riz cuit, mélanger puis appuyer sur le bouton de Marche/Arrêt de Cuisson pour commencer à cuire. Une fois que le riz est chaud, le Cuiseur passera automatiquement à la fonction de Maintien au Chaud.

INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

Cet appareil devrait être nettoyé après chaque usage.

1. Débrancher le Cuiseur de la prise murale après chaque usage et avant de le nettoyer. Ne jamais plonger le Corps Chauffant dans de l'eau ou tout autre liquide! Laisser le Cuiseur refroidir complètement avant de le nettoyer.

2. Ne pas utiliser d'agent ou d'éponges abrasives pour nettoyer le Cuiseur.

3. Corps Chauffant: essuyer légèrement le corps de l'appareil avec un chiffon doux et humide ou une éponge. NE PAS PLONGER LE CORPS CHAUFFANT DANS DE L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE. Bien essuyer avec un chiffon doux.

4. La Cuve: remplir d'eau chaude et laisser reposer pendant un certain temps, puis laver a l'éponge avec de l'eau chaude et du savon. Bien sécher avec un chiffon. Vous pouvez aussi la mettre au lave-vaisselle.

5. Le Couvercle, le Verre Doseur et la Spatule: nettoyer à l'eau chaude et savonneuse. Bien rincer et essuyer.
   ATTENTION: manipuler le couvercle avec soin, il peut devenir glissant une fois humide ou vous pouvez aussi le mettre au lave-vaisselle.

6. La Plaque Chauffante: il est possible que des grains de riz ou autre substance se collent à la Plaque Chauffante. Il est important de les retirer pour éviter une cuisson insuffisante.

Pour retirer le riz cuit, vous pouvez utiliser du papier de verre doux. Frotter et polir la zone pour un meilleur contact entre la plaque chauffante et le fond de la Cuve.

7. Il n'y a aucun élément dans cet appareil que vous puissiez réparer vous-même. Ne pas essayer de réparer cet appareil vous-même car cela pourrait rendre l'appareil dangereux à utiliser.

RIZ ESPAGNOL

250 grammes de chorizo
1 oignon de taille moyenne
1 cuillère à soupe de poivron jaune
1 tasse à café de paprika moulu
2 tasses de tomates, coupés en deés, sans peau ni pépins
1 tasse de petits pois
1 poivron rouge, coupés en dés
2 tiges de céleri, coupées en rondelles
1 poivron vert, coupés en dés
2 tasses de riz long grain
3 tasses de bouillon de poulet
Sel et poivre

Préparation
Hacher l'oignon avec le hachoir Oster®. Mettre en marche "⏻" la fonction Sauté de votre Cuiseur à Riz Multifonction Oster® et ajouter le chorizo coupé en rondelles, l'oignon, le poivron jaune, le paprika et les tomates. Mélanger et faire sauter les ingrédients. Eteindre la fonction Sauté "⏻". Ajouter le reste des légumes, le riz et le bouillon. Saler et poivrer, mettre le couvercle et faire cuire jusqu'à complète cuisson. Garnir avec un peu de persil. Servir chaud.

PATES FETTUCCINI AUS POMMES, CREVETTES ET SAUCE CURRY

½ kg pâtes fettuccini
3 cuillères à soupe de farine
½ tasse de crème fraîche
2 tasses de pommes, pelées et coupées en morceaux
Du Parmesan à votre goût
4 cuillères à soupe de beurre
1 cuillère à café de curry
1 tasse de bouillon de poulet
½ kg de crevettes
Le jus d'un citron (pour les pommes)

Préparation
Dans le Cuiseur à Riz Multifonction Oster®, faire fondre le beurre, ajouter la farine et le curry. Faire cuire 2 minutes. Ajouter la crème fraîche, le bouillon de poulet, les pommes et les crevettes. Mélanger jusqu'à épaissir la sauce. Retirer du feu et maintenir au chaud. Dans le Cuiseur à Riz Multifonction Oster®, verser suffisamment d'eau et de sel pour cuire les pâtes fettuccini al dente. Servir les pâtes avec la sauce et saupoudrer de parmesan.

RIZ AUX FRUITS DE MER

1 paquet de riz au safran (16 onces ou 400 grammes)
12 petites palourdes
¼ livre (240 grammes) de crevettes, avec les coquilles mais sans les veines
Avec ou sans queues
¼ livre (250 grammes) d'huîtres
1 tasse de petits pois
¼ poivron rouge, coupé en morceaux

Préparation
Laver les palourdes, bien les écailler et rincer. Faire cuire le riz dans le Cuiseur à Riz Multifonction Oster®, en suivant les instructions indiquées sur le paquet. 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les palourdes, les huîtres, les petits pois et le poivron rouge. Bien mélanger, sans trop agiter. Servir avec des croûtons et une salade fraîche.
Option: vous pouvez remplacer le riz au safran par du riz complet.

MILANAISE MINESTRONE

½ kg de poitrail de poulet
2 gousses d'ail, hachées
1 cuillère à soupe de basilic
½ tasse de céleri
½ tasses d'haricots verts frais
½ cuillère à café de thym
½ cuillère à café d'origan
½ tasse d'oignons, coupés en morceaux
½ tasse de poivron vert, coupé en morceaux
½ tasse de champignons, coupés en morceaux
½ tasse de potiron, coupés en dés
2 tasses de tomates, coupés en dés sans
3 pommes de terre moyennes, épluchées peau, ni pépins
2 cuillère à café de sauce Worcestershire
½ kg de vermicelles
1 tasse de Parmesan
3 cuillères à soupe de margarine
2 quarts d'eau
Sel

Préparation
Dans le Cuiseur à Riz Multifonction Oster®, verser l'eau et faire bouillir le poulet avec le sel. Une fois le poulet cuit, le retirer et le couper en morceaux. Réserver le bouillon. Mettre en marche "⏻" la fonction Sauté de votre Cuiseur à Riz Multifonction Oster®, faire fondre le beurre, ajouter l'ail, l'oignon, le céleri, le poivron vert, les champignons, les haricots verts et le potiron. Faire sauter jusqu'à ce que les ingrédients soient tendres. Ajouter les tomates, puis les pommes de terre et faire sauter pendant. Eteindre la fonction Sauté "⏻". Ajouter le mélange au bouillon de poulet; ajouter la sauce Worcestershire, le bouquet garni (basilic, thym, origan), du sel, le poulet et le vermicelle. Cuire pendant 10 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites, mais encore fermes. Ajouter le Parmesan tout en mélangeant. Cuire 2 minutes de plus. Servir et saupoudrer avec un peu plus de fromage.

RIZ AU POULET

2 livres de riz
3 poivrons verts
4 poitrails de poulet
1 cube de bouillon de poulet
Du céleri à votre goût
De l'origan à votre goût
1 oignon
4 gousses d'ail
Du poivre à votre goût
2 carottes
3 cuillères à soupe de sel
De la sauce tomate

Préparation
Cuire le poulet dans de l'eau, ajouter sel, poivre noir, origan, un bouillon de cube, dans le Cuiseur à Riz Multifonction Oster®. Une fois cuit, déchiqueter le poulet dans l'eau de cuisson et ajouter les poivrons verts, l'oignon, l'ail, le cèleri, les carottes, le tout coupé en petits morceaux. Cuire 10 minutes, puis ajouter la sauce tomate et le poulet en morceaux.
Une fois que la sauce est cuite, ajouter le riz lavé à cuire et couvrir avec un peu plus de liquide que d'habitude.

SALADE DE RIZ AU THON

2 tasses de riz cuit
3 œufs durs
Huile d'olive
100 gr d'olives vertes
Feuilles de laitue
1 boite de thon
Sel et poivre
2 poivrons au vinaigre*
Mayonnaise
Vinaigre

Préparation
Faire cuire le riz dans le Cuiseur à Riz Multifonction Oster® de la manière traditionnelle, le retirer et le placer sur un plateau jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi. Couper les poivrons en dés et les œufs en morceaux.
Déchiqueter le thon et l'ajouter au riz avec le reste des ingrédients. Réserver un peu d'œuf coupé en rondelles et un peu d'olives pour garnir la salade. Ajouter de l'huile, du sel, du poivre et du vinaigre à votre goût. Servir la salade sur un plateau avec des feuilles de laitue et garnir avec un oeuf dur et des olives.

• Poivrons au vinaigre: laver et couper les poivrons en deux dans le sens de la longueur. Retirer les pépins et faire cuire les poivrons dans une poêle avec deux tasses d'eau et une demi-tasse de vinaigre, ainsi qu'une pincée de sel. Attendre 15 minutes puis retirer du feu.

GATEAU DE RIZ

1 tasse de riz
1 bâton de cannelle
1¾ tasse de lait évaporé
1 cuillère à café de zest de citron et d'orange
1 cuillère à café de vanille
1 jaune d'oeuf
3 tasses d'eau
2 clous de girofle
1¼ tasse de lait condensé
½ tasse de raisins noirs
¼ tasse de brandy au raisin
Cannelle en poudre

Préparation
Dans le Cuiseur à Riz Multifonction Oster®, faire cuire le riz lavé au préalable avec 3 tasses d'eau, le bâton de cannelle et les clous de girofle. Une fois le riz cuit, ajouter le lait évaporé et condensé, le zest de citron et d'orange, et les raisins. Continuer de mélanger jusqu'à obtenir la consistance désirée. Ajouter la vanille, le brandy et le jaune d'oeuf bien battu. Saupoudrer de cannelle et servir.

RIZ CHINOIS

4 tasses de riz cuit
½ tasse de racines chinoises
1 oignon vert; haché.
1 cuillère à soupe de gingembre râpé
2 cuillère à soupe d'huile de sésame
½ tasse d'haricots verts plats
1 oignon coupé en rondelle
1 poivron rouge, coupé en julienne
3 cuillère à soupe sauce de soja

Préparation
Mettre en marche "⏻" la fonction Sauté de votre Cuiseur à Riz Multifonction Oster®. Ajouter l'oignon et le poivron. Faire brunir. Puis ajouter le gingembre, les haricots verts plats et les racines chinoises. Ajouter le riz cuit et remuer jusqu'à ce que le riz soit chaud. Ajouter la sauce de soja et en dernier l'oignon vert haché.
Eteindre la fonction Sauté "⏻". Servir chaud.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice algún aparato eléctrico siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

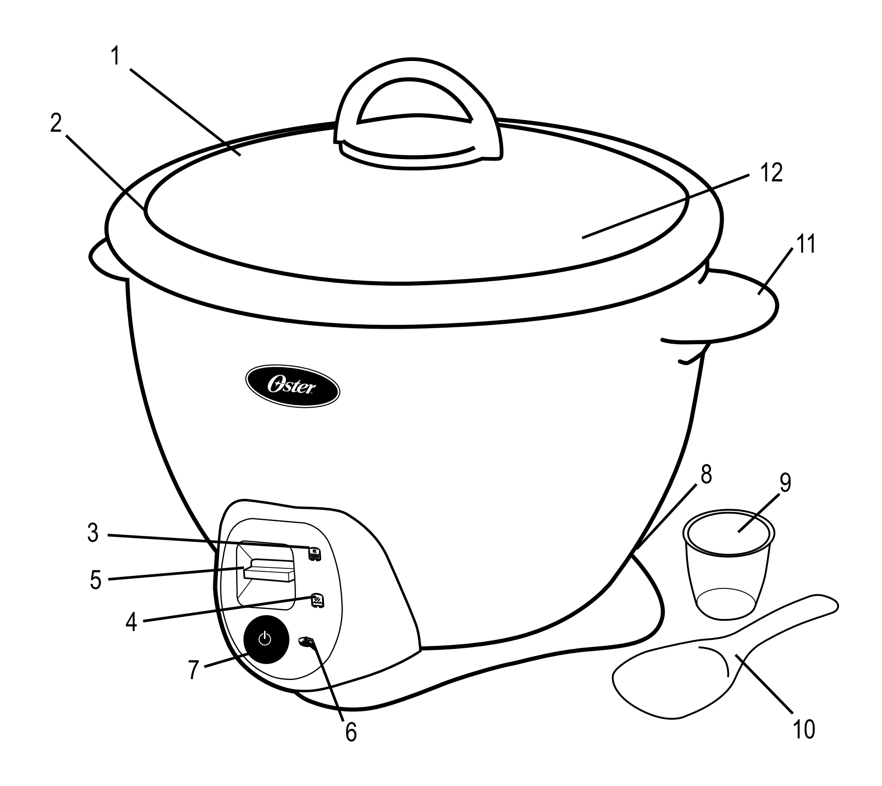
- **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.**
- No toque superficies calientes.Use guantes resistentes al calor para quitar la Tapa o al manejar recipientes calientes para evitar quemaduras producidas por el vapor.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica no sumerja el Cable, enchufe o el Cuerpo Calefactor en agua u otros líquidos.
- Si el enchufe de su electrodoméstico tiene conexión a tierra, este debe ser conectado a un tomacorriente que también tenga un contacto a tierra.
- Sólo se debe utilizar el cable o enchufe proporcionado junto con el artefacto, otros tipos de cables o enchufes podrían tener efectos perjudiciales para el artefacto o para las personas.
- Este artefacto no esta diseñado para personas (incluso niños) con las capacidades físicas, sensorias o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que ellos estén bajo la supervisión o instrucción acerca del uso del artefacto por una responsable para su seguridad.
- Este artefacto no puede ser operada por medio de un temporizador externo o un sistema de control separado.
- Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo esté utilizando. Desenchufe la unidad antes de quitar o colocar piezas y deje que se enfríe antes de limpiarla.
- No opere ningún electrodoméstico que tenga el Cable o enchufe dañado, si la unidad no funciona correctamente o si se ha dañado de alguna manera. Lleve el electrodoméstico a un Centro Oster® de Servicio Autorizado para que lo revisen, reparen o ajusten.
- No lo utilice al aire libre.
- No permita que el Cable cuelgue del mostrador o la mesa ni toque superficies calientes.
- No lo coloque cerca o sobre una estufa a gas/ eléctrica o en un horno caliente.
- Tenga suma precaución al mover el electrodoméstico si contiene agua, alimentos calientes o cualquier otro líquido caliente.
- No utilice el electrodoméstico para un propósito distinto para el cual fue diseñado.
- Levante y abra la Tapa cuidadosamente para evitar quemarse y deje que el agua gotee hacia la Olla Interior.
- No utilice este electrodoméstico sin colocar la tapa cuando cocine arroz u otros alimentos, pues produce vapor durante su funcionamiento.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico pueden causar heridas.
- Si se usan los cables de extensión, la capacidad nominal eléctrica del cable de extensión debe ser igual o mayor que el amperaje que se muestra en el electrodoméstico y coloque el cordón de extensión de manera que no cuelgue sobre el borde del mostrador o mesa donde pueda halarlo un niño o tropezar con él accidentalmente.

ESTA UNIDAD ES SOLO PARA USO DOMESTICO.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

(Unicamente para artefactos de 120 y 127 voltios con dos clavijas planas)
Este artefacto cuenta con una clavija polarizada (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta clavija entra sólo de una manera en un enchufe polarizado. Si la clavija no encaja en el enchufe simplemente colóquela al revés. Si aún no encaja llame a un electricista de confianza. De ninguna manera intente modificar esta medida de seguridad.

IDENTIFICACION DE LAS PARTES



1. Tapa de Vidrio
2. Cuerpo Calefactor
3. Luz Indicadora de Calentar (verde)
4. Luz de Cocción (naranja)
5. Interruptor de Encendido para Cocción
6. Luz Indicadora de sofrito (roja)
7. Botón de Encendido y Apagado para Sofreír
8. Cordón Eléctrico
9. Taza Medidora
10. Cuchara
11. Asas
12. Olla Interior

INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Limpie la Tapa de Vidrio, la Olla Interior, la Cuchara y la Taza Medidora de acuerdo con las instrucciones para el mantenimiento.

INSTRUCCIONES PARA LA ARROCERA MULTI-USOS

Su Olla arrocera multiuso incluye una cómoda y útil función para sofreír la cual le permite dorar o sofreír en aceite cebollas, ajos y otros ingredientes antes de cocinar. Puede elegir cocinar el arroz o las comidas directamente sin necesidad de sofreír, pero esta función adicional le ofrece mayor versatilidad para preparar sus recetas predilectas.

FUNCIÓN PARA SOFREÍR

Esta función ha sido diseñada para brindarle control al momento de sofreír/dorar y debe regularse manualmente según se describe a continuación:

1. Retire la tapa y coloque los alimentos dentro de la unidad.
2. Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente y pulse una vez el botón de encendido/apagado "⏻" para sofreír para activar la función.
3. La Olla arrocera multiuso calentará la olla interior y sofreirá los alimentos contenidos en ella.
4. Esta función requiere estricta supervisión y debe regularse manualmente. Cuando haya terminado de dorar, apague la función pulsando una vez el botón de encendido/apagado "⏻" para sofreír.

IMPORTANTE: Antes de cocinar arroz, la función de sofreír debe apagarse manualmente.

NOTA: No utilice una cuchara metálica para revolver los alimentos dentro de la olla interior ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente lo cual a la larga podría afectar el desempeño de la unidad.

FUNCION DE COCCION AUTOMATICA

1. Asegúrese de que la Arrocera esté desconectada del tomacorriente.

2. Mida la cantidad deseada de arroz crudo con la Taza Medidora graduada (180ml) que viene con la Arrocera.

3. Una taza de arroz crudo rinde aproximadamente dos tazas de arroz cocido.
La capacidad máxima es de 7 tazas (1,2L) de arroz crudo para el modelo 6028.
La capacidad máxima es de 10 tazas (1,8L) de arroz crudo para el modelo 6029.
La capacidad máxima es de 12 tazas (2,2L) de arroz crudo para el modelo 6030.
Coloque el arroz en la Olla Interior.

4. Utilizando la taza de medida, añada la cantidad de agua correspondiente al arroz contenido en la olla interior (por cada taza [180 ml] de arroz crudo, añada 1-1/2 tazas de agua).

NOTA: Tal vez deba rectificar la cantidad de agua, dependiendo del tipo de arroz que cocine y qué tan seco lo prefiera. Para obtener un arroz más pegajoso, añada un poco más de agua. Para obtener arroz más suelto, añada un poco menos de agua. Si está cocinando arroz integral, agregue más agua. Asimismo, quizás deba rectificar la cantidad de agua y añadir mayor cantidad si utiliza la olla arrocera en zonas de gran elevación.

5. Coloque la Olla Interior dentro del Cuerpo Calefactor. Asegúrese de que la Olla Interior haga contacto con el plato calefactor girándola ligeramente de derecha a izquierda hasta que esté colocada correctamente. Cubra con la tapa. AL UTILIZAR ESA MODALIDAD DE COCCIÓN AUTOMÁTICA NO HAGA FUNCIONAR LA UNIDAD DESTAPADA. SE PRODUCE VAPOR DURANTE SU USO.

6. Conecte el Cable eléctrico. Encienda la Arrocera presionando el Interruptor de Encendido para Cocción hacia abajo. Verifique que la Luz de Cocción (naranja) esté iluminada.
   Importante: Si utiliza la función para sofreír/dorar, deberá desactivar manualmente dicha función antes de cocinar el arroz.

7. Después de 15 minutos mezcle el arroz. Levante y abra la Tapa cuidadosamente para evitar quemarse y deje que el agua gotee hacia la Olla Interior. Use la Cuchara o cualquier otro utensilio con un mango largo para mezclar el arroz. Después de mezclar, cubra la Olla Interior con la Tapa.

8. Cuando el arroz ya esté cocido, la Arrocera automáticamente cambiará a la función de calentar y la Luz de Calentar (verde) se iluminará. La Arrocera permanecerá calentando hasta que la unidad sea desconectada del tomacorriente.

9. La Arrocera mantendrá el arroz caliente a una temperatura de 60°C – 80°C (140°F – 175°F) automáticamente.

10. Permita que el artefacto se enfríe completamente antes de limpiar. Desconecte la Arrocera del tomacorriente cuando no la esté utilizando.

NOTAS: Lave el arroz en un tazón por separado si así lo desea. Para un arroz más suave, sugerimos que prepare el arroz y el agua en la Olla Interior y déjelo remojando de 10 a 20 minutos antes de cocinar.

INSTRUCCIONES PARA RECALENTAR EL ARROZ

Para recalentar arroz frío, agregue 1/4 de taza (4 cucharadas) de agua fría por cada taza de arroz, revuelva y mezcle, después presione el Interruptor de Encendido para Cocción. Cuando el arroz esté caliente, la Arrocera automáticamente cambiará a la función de calentar.

INSTRUCCIONES PARA EL MANTENIMIENTO

Limpie la Arrocera después de cada uso.

1. Desconecte la Arrocera del tomacorriente cuando no la esté utilizando y antes de limpiarla. ¡Nunca sumerja el Cuerpo Calefactor en agua o en ningún otro líquido! Permita que la Arrocera se enfríe antes de limpiarla.

2. No use limpiadores abrasivos, esponjas de metal o lana para limpiar la Arrocera.

3. Cuerpo Calefactor: limpie ligeramente el exterior con un paño o esponja húmedos. ¡No sumerja el Cuerpo Calefactor en agua o en ningún otro líquido! Seque bien con un paño suave.

4. Olla Interior: llene con agua caliente y permita que esté así un tiempo, después lave con agua caliente jabonosa y una esponja; seque bien con un paño. También puede lavarse en lavaplatos.

5. La Tapa, la Taza Medidora y la Cuchara: lave en agua tibia jabonosa.Enjuague bien y seque. PRECAUCIÓN: maneje la tapa con extremo cuidado, puede resbalarse cuando está mojada. También puede lavarse en lavaplatos.

6. Plato Calefactor: granos de arroz y otros objetos extraños pueden pegarse al plato calefactor. Estos deben ser removidos para prevenir un funcionamiento inadecuado al cocinar. Para remover arroz cocido, un papel con lija suave puede usarse. Suavice y elimine los residuos para que la Olla Interior y el plato calefactor estén en contacto al cocinar.

7. No hay partes que usted pueda reparar dentro de la Arrocera. No intente reparar este electrodoméstico ya que puede ser peligroso.

RECETAS

ARROZ A LA ESPAÑOLA

250 gramos de embutido (chorizo)
1 cucharada de pimiento amarillo, triturado
2 tazas de tomates, en cubos, sin piel ni semillas
2 tallos de apio
2 tazas de arroz de grano largo
Sal y pimienta
1 cebolla mediana
1 cucharadita de paprika
1 taza de guisantes
1 pimiento rojo, en cubos
1 pimiento verde, en cubos
3 tazas de caldo de pollo

Preparación
Corte la cebolla con el accesorio picador Oster® . Active la función para sofreír "⏻" de su olla arrocera multiuso Oster® y añada el chorizo cortado en rodajas, la cebolla, el pimiento amarillo, la paprika y los tomates. Mezcle los ingredientes y sofríalos. Desactive la función para sofreír "⏻". Añada los vegetales restantes, el arroz y el caldo. Rectifique la sazón, cubra y cocine hasta que esté listo. Adorne con perejil rizado. Sirva caliente.

FETTUCCINI EN SALSA DE MANZANAS, CAMARONES Y CURRY

½ kg. de fettuccini
4 cucharadas de mantequilla
3 cucharadas de harina
1 cucharadita de curry
½ taza de crema de leche
Jugo de un limón (para las manzanas)
1 taza de caldo de pollo
2 tazas de manzanas peladas y en cuadritos
½ kg. de camarones
Queso parmesano a gusto

Preparación
En la Arrocera Multi-Usos Oster®, derretir la mantequilla, agregar la harina y el curry. Cocer por 2 minutos. Agregar la crema de leche, el caldo de pollo, las manzanas y los camarones. Mover hasta que espese. Pase a la función de mantener caliente. En la Arrocera Multi-Usos Oster®, verter agua y sal suficientes para cocinar los fettuccini al dente. Servir el fettuccini con salsa y espolvorear con abundante queso parmesano.

ARROZ CON MARISCOS

1 paquete (16 onzas o 400 gramos) de arroz con azafrán
¼ libra (250 gramos) de ostiones
1 taza de chícharos dulces
12 almejas pequeñas
¼ libra (240 gramos) de camarones limpios, con o sin cola
¼ pimiento rojo cortado en cuadros

Preparación
Lave las almejas tallando minuciosamente y enjuague muy bien. Prepare el arroz en la Arrocera Multi-Usos Oster®, siguiendo las instrucciones del empaque. Añada las almejas, los camarones, ostiones, chícharos y pimiento cinco minutos antes que el arroz se haya cocido. Mezcle bien con movimientos envolventes y sirva con trocitos de pan francés y una ensalada fresca. Opción: Puede sustituirse el arroz con azafrán por una mezcla de arroz integral.

SOPA MINESTRON MILANESA

½ kg de pechuga de pollo
2 dientes de ajo, picados
1 cucharada de albahaca
1 taza de apio
½ taza de judías verdes
½ cucharadita de tomillo
½ cucharadita de orégano
½ taza de cebollas, rebanadas
½ taza de pimiento verde, picado
½ taza de hongos, rebanados
½ taza de zapallo en cubos,
sin piel ni semillas
2 tazas de tomates, en cubos
3 papas medianas, peladas y cortadas
en cubos
2 cucharadas de salsa inglesa
½ kg de fideos finos
1 taza de queso Parmesano
3 cucharadas de margarina
2 cuartos de galón (1,9 l) de agua
Sal

Preparación
En la olla arrocera multiuso Oster®, vierta agua y hierva el pollo con la sal. Cuando el pollo esté cocido, retire y corte en cubos. Reserve el caldo. Active la función para sofreír "⏻" de su olla arrocera multiuso Oster®, derrita la mantequilla, añada el ajo, la cebolla, el apio, el pimiento verde, los hongos, las judías verdes y el zapallo. Sofría hasta que se ablanden. Añada los tomates, luego las papas y sofría.
Desactive la función para sofreír "⏻". Añada esta mezcla al caldo de pollo; agregue la salsa inglesa, el ramillete de hierbas (albahaca, tomillo, orégano), la sal, el pollo y los fideos. Cocine durante 10 minutos hasta que las papas estén cocidas, pero firmes. Añada el queso Parmesano mientras revuelve. Cocine 2 minutos más. Sirva y espolvoree más queso.

ARROZ CON POLLO

2 lb. arroz
3 aji dulce
4 dientes de ajo
4 pechugas de pollo
pimienta al gusto
caldo de pollo, 1 sobre
1 cebolla
2 zanahorias
apio al gusto
3 cucharadas de sal
orégano al gusto
pasta de tomate

Preparación
Se cocina el pollo en agua, sal, pimienta, orégano, caldo de pollo en su Arrocera Multi-Usos Oster®. Al estar listo se deshilacha el pollo en el agua que se cocinó, se hierven el ají, la cebolla, ajo, apio, zanahoria todo bien picadito, 10 minutos de cocimiento, se le agrega pasta de tomate y el pollo deshilachado. Luego de tener la salsa se le agrega al arroz crudo y limpio tapando el arroz un poco más de lo normal.

ENSALADA DE ARROZ CON ATÚN

2 tazas de arroz cocido
1 lata de atún
3 huevos duros
Sal y pimienta
Aceite de oliva
2 pimientos en vinagre*
100 gr. de aceitunas verdes
Mayonesa
Hojas de lechuga
Vinagre

Preparación
Cocinar el arroz en la Arrocera Multi-Usos Oster® en la forma tradicional, retirarlo y colocarlo en una fuente hasta que se enfríe totalmente. Cortar los pimientos cocidos en trocitos y los huevos duros en rodajas. Desmenuzar el atún e incorporarlo junto con el resto de los ingredientes al arroz, dejando algunas rodajas de huevo y aceitunas para decorar. Condimentar con aceite de oliva, sal, pimienta y vinagre. Vaciar la ensalada sobre una fuente decorada con hojas de lechuga y adornar con huevos duros y aceitunas.

* Pimientos en vinagre: lavar y cortar los pimientos por la mitad a lo largo. Quitarle las semillas y ponerlos a cocinar en una cacerola con dos tazas de agua y media taza de vinagre de vino con un poco de sal. Después de 15 minutos, retirar del fuego.

ARROZ CON LECHE

1 taza de arroz
1 palito de canela
1 ¾ taza de leche evaporada
1 cucharadita de ralladura de limón y naranja
1 cucharadita de vainilla
1 yema de huevo
3 tazas de agua
2 clavos de olor
1 ¼ lata de leche condensada
½ taza de pasas negras
¼ taza de pisco
Canela en polvo

Preparación
En la Arrocera Multi-Usos Oster®, poner a hervir el arroz, previamente lavado, con las 3 tazas de agua, el palito de canela y los clavos de olor. Una vez cocido el arroz, agregar los dos tipos de leche, la ralladura y las pasas. Seguir moviendo hasta que tome cuerpo. Incorporar la vainilla, el pisco y la yema de huevo bien batida. Espolvorear con canela y servir.

ARROZ CHINO

4 tazas de arroz cocinado
½ taza de raíces chinas
1 cebollín (cebollino, cebollina, cebolla larga, chives), picado
3 cdas de salsa de soya
½ taza de judías
1 cebolla tajada
1 pimiento (ají) rojo, cortado en juliana
1 cda de jengibre rallado
2 cdas de aceite de ajonjolí (sésamo)

Preparación
Encienda la función de sofrito "⏻" de su Arrocera Multi-Usos Oster®. Agregue la cebolla cabezona y el pimiento. Sofría. Luego, agregue el jengibre, las judías y las raíces chinas. Agregue el arroz cocinado y revuelva hasta que el arroz esté caliente. Agrega la salsa de soya y finalmente el cebollín picado. Apague la función de sofrito "⏻". Sirve caliente.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar um eletrodoméstico siga as recomendações básicas de segurança, incluindo as seguintes:

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ARROZEIRA MULTIUSO OSTER®

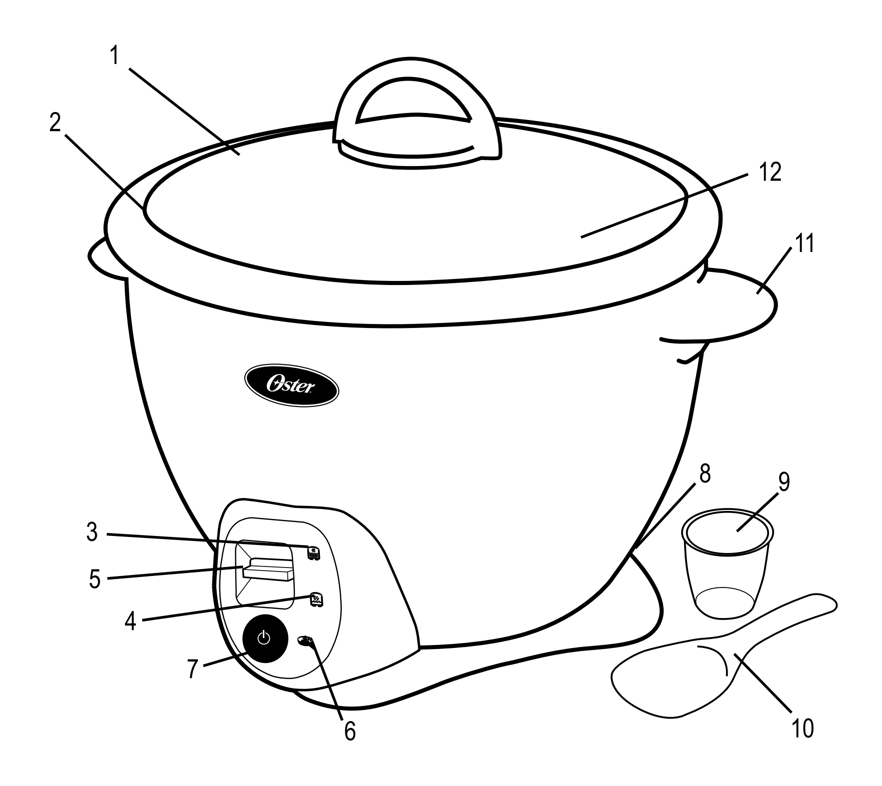
- Não toque nas superfícies quentes. Use luvas térmicas para tirar a tampa, ou manejar outros recipientes quentes, para evitar queimaduras produzidas pelo vapor.
- Para se proteger contra o risco de descargas elétricas, NÃO se deve submergir o fio ou a base do motor na água ou em outros líquidos.
- Se o plugue de seu eletrodoméstico tiver uma conexão terra, o mesmo deve ser ligado à uma tomada que tenha conexão de fio terra.
- O aparelho somente deve ser usada com o fio e o plugue que veio com a unidade, outros tipos de fios ou plugues podem ter efeitos prejudiciais à chapa elétrica ou para as pessoas.
- Este aparelho não foi desenvolvido para crianças e pessoas com limitações físicas, sensoriais, mentais, com falta de experiência e conhecimento, a menos que estejam sobre a supervisão ou instrução constante de como usar o aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
- Este aparelho não pode ser usada com um timer externo ou um sistema de controle separado.
- Para proteger-se de uma descarga elétrica não mergulhe o fio, o plugue ou o 'corpo aquecedor' da sua arrozeira em água, ou outros líquidos.
- Tire da tomada sua arrozeira multiuso quando esta não estiver em uso. O mesmo procedimento se for tirar, ou colocar peças. Deixe que esfrie antes de limpá-la.
- Não utilize nenhum eletrodoméstico com o fio, a tomada, ou o plugue, danificados, que apresentem defeitos ao funcionar, ou que tenham sofrido qualquer tipo de avaria. Leve seu eletrodoméstico a uma Assistência Técnica Autorizada OSTER® mais próxima para sua inspeção, ajuste, ou conserto.
- Não utilize sua arrozeira multiuso ao ar livre.
- Não deixe o fio pendurado na borda da mesa ou balcão, nem toque as superfícies quentes.
- Não coloque sua arrozeira multiuso sobre um aparelho quente, um aquecedor, ou forno quente, nem tampouco perto deles.
- Tenha muito cuidado ao transportar sua arrozeira multiuso, se esta contiver água, ou alimentos quentes, ou qualquer outro líquido quente.
- Não utilize sua arrozeira multiuso para qualquer diferente propósito para o qual foi designada.
- Levante e abra a tampa com cuidado para evitar queimaduras pessoais e deixe que as gotas de vapor condensadas na tampa gotejem dentro da 'panela interna' da arrozeira multiuso.
- Não utilize a arrozeira multiuso sem colocar a tampa, quando estiver preparando arroz, ou outros alimentos, pois há produção de vapor durante seu funcionamento.
- O uso de acessórios não originais, portanto não recomendados pelo fabricante podem causar danos pessoais.
- Se usar uma extensão para o fio, a capacidade nominal elétrica dessa extensão deve ser igual, ou maior, que a amperagem da sua arrozeira multiuso. Coloque essa extensão de maneira que não fique pendurada na borda da mesa, ou balcão. Uma criança poderia puxá-la ou tropeçar nela acidentalmente.

ESTA ARROZEIRA MULTIUSO FOI CRIADA PARA USO UNICAMENTE DOMÉSTICO.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

(Somente para aparelhos de 120 e 127 Volts com duas pontas planas)
O plugue da sua arrozeira multiuso OSTER® é polarizado (uma ponta é mais larga que a outra). Para reduzir o risco de choques elétricos, este plugue encaixará numa tomada polarizada, somente de uma maneira. Se não ficar bem encaixado, inverta-o. Se ainda assim não conseguir, chame um eletricista especializado. Não tente modificar o plugue, em hipótese alguma.

IDENTIFICAÇÃO DAS PARTES



1. Tampa de vidro
2. Corpo aquecedor
3. Luz indicadora de ‘aquecer’ (cor verde)
4. Luz de ‘cozer’ (cor laranja)
5. Interruptor para a função de ‘cozer’
6. Luz indicadora de ‘fritar levemente’
7. Botão de Ligar/Desligar para ‘fritar levemente’
8. Fio elétrico
9. Xícara de medida
10. Concha
11. Alças
12. Panela interna

INSTRUÇÕES DE USO

Antes de usar sua arrozeira multiuso pela primeira vez

Limpe a Tampa de Vidro, a Panela Interna, a Concha e a Xícara de Medida de acordo com as instruções para manutenção.

INSTRUÇÕES PARA O USO DE SUA ARROZEIRA MULTIUSO

Sua panela arrozeira multiuso inclui uma cômoda e útil função para 'fritar ligeiramente', a qual lhe permite dourar cebola, alho e outros temperos em óleo, antes começar a utilizá-la para cozinhar. Permite-lhe também, a opção de cozinhar o arroz ou outro ingrediente sem dourar previamente. Porém, a função de 'fritar ligeiramente' oferece-lhe maior versatilidade para preparar seus alimentos prediletos.

FUNÇÃO PARA 'FRITAR LIGEIRAMENTE'

Esta função foi criada para oferecer-lhe controle no momento de fritar ligeiramente. Deve ser regulada manualmente, conforme se descreve a seguir:

1. Retire a tampa e coloque o alimento dentro da panela.
2. Ligue o plugue do fio da arrozeira numa tomada e pressione uma vez o botão Ligar/Desligar "⏻" para 'fritar ligeiramente', para ativar a função.
3. A 'panela arrozeira exterior' vai aquecer a 'panela arrozeira interior' e fritará ligeiramente os alimentos contidos nela.
4. Esta função exige rigorosa supervisão e deve ser regulada manualmente. Quando o alimento já estiver dourado, desligue o botão (Ligar/Desligar) "⏻" da função 'fritar ligeiramente', pressionando-o uma vez.

IMPORTANTE: Antes de cozer o arroz, a função 'fritar ligeiramente' deve ser desligada manualmente.

OBSERVAÇÃO: Não use uma colher metálica para mexer os alimentos que estão dentro da 'panela interior', já que isto poderia causar dano ao revestimento antiaderente. Com o passar do tempo e uso, esse dano poderá afetar o bom funcionamento da sua 'arrozeira multiuso'.

FUNÇÃO AUTOMÁTICA DE 'COZER'

1. Observe se a arrozeira está desconectada da tomada.

2. Meça a quantidade desejada de arroz cru com a 'xícara de medida' graduada (180ml) que faz parte dos utensílios da sua arrozeira.

3. Uma xícara de arroz cru rende, aproximadamente, duas xícaras de arroz cozido. A capacidade máxima da panela arrozeira interior é de 7 xícaras (1,2 litros) de arroz cru para o modelo 6028. A capacidade máxima é de 10 xícaras (1,8 litros) de arroz cru para o modelo 6029 e para o modelo 6030, a capacidade máxima de arroz cru é de 12 xícaras (2,2 litros). Coloque o arroz na 'panela interior' da arrozeira

4. Ao usar a xícara medidora da sua Arrozeira Oster®, acrescente a quantidade apropriada de água dentro da 'panela interna' da arrozeira: para cada xícara de arroz de grão fino (tipo 1 ou 2 - 180ml) acrescente 1 ½ xícara de água.

   OBSERVAÇÃO: Talvez você tenha que ajustar a quantidade de água, dependendo da espécie de arroz que você esteja cozinhando, e quanto úmido prefere que o arroz fique, depois de pronto. Para um arroz mais mole, acrescente, levemente, mais água. Para um arroz soltinho, use um pouco menos de água. Se você estiver cozinhando arroz integral, adicione mais água. Talvez você tenha que ajustar uma maior quantidade de água, se estiver cozinhando o arroz em alta temperatura, na sua Arrozeira Oster®.

5. Coloque a 'panela interior' dentro do 'Corpo Aquecedor'. Assegure-se que a mesma esteja em contato com a chapa aquecedora, girando-a, ligeiramente, da direita para a esquerda até que esteja bem encaixada. Cubra-a com a tampa. ENQUANTO ESTIVER USANDO O MODO AUTOMÁTICO DE COZINHAR, NÃO O FAÇA COM A ARROZEIRA DESTAPADA. ISTO PORQUE, O COZIMENTO GERA SAÍDA DE VAPOR.

6. Conecte o fio. Ligue a arrozeira pressionando para baixo o interruptor de 'Ligar para Cozer'. Verifique se a luz de cozer (cor laranja) está acesa (iluminada).

   IMPORTANTE: Se você estiver usando a função 'refogar/dourar' da arrozeira, é necessário desligar, manualmente, essa função antes de cozinhar o arroz.

7. Depois de 15 minutos misture o arroz. Levante tampa cuidadosamente para evitar queimar-se e deixe as gotas de vapor que se aderiram à tampa, pingar dentro da 'panela interior'. Use a 'concha', ou qualquer outro utensílio de cabo comprido para mexer o arroz. Isso feito, cubra a 'panela interior' com a 'tampa'.

8. Quando o arroz já estiver cozido, a arrozeira passará, automaticamente, à função 'esquentar' e a luz 'Esquenta' (de cor verde) acende. A arrozeira permanecerá esquentando até que seja desconectada da tomada.

9. A arrozeira manterá o arroz quente, a uma temperatura de 60ºC-80ºC (140ºF-175ºF), automaticamente.

10. Deixe a arrozeira esfriar completamente antes de limpá-la. Desconecte a arrozeira da tomada quando não estiver em uso.

OBSERVAÇÃO: Lave o arroz num recipiente, em separado, se assim o deseja. Para um arroz mais amolecido, sugerimos que prepare o arroz com a água na 'panela interior' e deixe de molho de 10 a 20 minutos, antes de cozinhá-lo.

INSTRUÇÕES PARA ESQUENTAR O ARROZ

Para esquentar o arroz (que esteja frio), acrescente ¼ de xícara = 4 colheradas) de água fria para cada xícara de arroz. Mexa e misture. A seguir, pressione o interruptor de "ligar para Cozer". Quando o arroz estiver quente, a arrozeira, automaticamente, mudará à função de 'esquentar'.

INSTRUÇÕES PARA A MANUTENÇÃO

Limpe a arrozeira depois de cada uso.

1. Desconecte a arrozeira da tomada quando não estiver utilizando-a, entes de limpá-la. Nunca mergulhe o "Corpo Aquecedor" em água, nem em nenhum outro líquido. Deixe a arrozeira esfriar antes de limpá-la.

2. Não use produtos de limpeza abrasivos, esponjas de metal, ou lã de aço para limpar a arrozeira.

3. "Corpo Aquecedor" : Limpe ligeiramente com um pano ou esponja úmidos. Não mergulhe o 'Corpo Aquecedor' em água, nem em nenhum outro líquido. Seque bem com um pano suave.

4. "Panela interior": Encha-a com água quente e deixe ficar por alguns minutos. Depois, lave-a com água quente com sabão e uma esponja; seque bem com um pano. Pode ser colocada na lava-louças.

5. A "Tampa", a "Xícara de Medida" e a "Concha" lave-as com água morna com sabão. Enxágüe bem e seque. PRECAUÇÃO: manuseie a tampa com extremo cuidado, pois poderá escorregar das suas mãos quando estiver molhada. Pode ser colocada na lava-louças.

6. "Chapa Aquecedora": Grãos de arroz, ou outros alimentos podem grudar na chapa aquecedora. Devem ser removidos para prevenir um funcionamento inadequado ao cozinhar. Para remover arroz cozido, um papel (com uma lixa bem suave) pode ser usado. Limpe suavemente para eliminar os resíduos que a 'panela interior' e a 'chapa aquecedora'estejam em contato, ao cozinhar.

7. Não há nenhuma parte, dentro da arrozeira, que você mesma possa consertar. Não tente consertar este eletrodoméstico, pois pode ser perigoso.

RECEITAS

ARROZ À ESPANHOLA

250 gramas de lingüiça (ou chouriço)
1 colher de sopa de pimentão amarelo moído
2 xícaras de tomates cortados em quadradinhos, sem pele e sem sementes
2 talos de aipo picados
1 pimentão verde picado em quadradinhos
3 xícaras de caldo de frango
Sal e pimenta do reino
1 cebola média
1 colher de sopa de páprica
1 xícara de ervilhas
1 pimentão vermelho cortado em quadradinhos
2 xícaras de arroz de grão comprido (arroz tipo 1 ou 2)

Modo de fazer
Corte a cebola com o Cortador Oster® . Ligue sua Arrozeira Multiuso Oster® na função 'REFOGAR' "⏻" e coloque a lingüiça (chouriço) cortada(o) em fatias, a cebola, o pimentão amarelo, a páprica e os tomates. Refogue estes ingredientes. Desligue a função 'REFOGAR' "⏻"da sua arrozeira. Acrescente os demais vegetais, o arroz e os temperos. Tampe a arrozeira e cozinhe até que esteja pronto. Adorne com salsinha cortada. Sirva quente.

FETTUCCINI EM MOLHO DE MAÇÃS, CAMARÕES E CURRY

½ kg de fettuccini
3 colheradas de farinha
½ xícara de creme de leite
1 xícara de caldo de frango
½ kg de camarões
Queijo parmesão a gosto
4 colheradas de manteiga
1 colherinha de curry
suco de 1 limão (para as maçãs)
2 xícaras de maçãs descascadas em quadradinhos

Modo de fazer
Na Arrozeira Multiuso OSTER®, derreta a manteiga, junte a farinha e o curry. Cozinhe por 2 minutos. Coloque o creme de leite, o caldo de frango, as maçãs e os camarões. Mexa até engrossar. Retire e reserve. Passe a arrozeira à função de manter quente. Na Arrozeira Multiusos OSTER® coloque água e sal suficientes para cozinhar o fettuccini 'ao dente'. Servir o fettuccini com o molho e salpique com bastante queijo parmesão ralado.

ARROZ CON MARISCOS

1 pacote de 400g de arroz com açafrão
1 xícara de chícharos doces
12 unidades pequenas de vôngole
240g de camarões limpos com ou sem a cauda
250g de ostiones
¼ de pimentão vermelho cortado em quadradinhos

Modo de fazer
Lave os vôngoles cortando minuciosamente e enxágüe muito bem. Prepare o arroz na Arrozeira Multiuso OSTER®, seguindo as instruções da embalagem do arroz com açafrão. Acrescente os vôngoles, os camarões, os ostiones, os chícharos , e o pimentão, 5 minutos antes que o arroz esteja pronto. Misture bem, e sirva com pedacinhos de pão francês e com uma salada de algum vegetal fresco. Opção: O arroz com açafrão pode ser substituído por arroz integral.

MINESTRONE MILANÊS

½ quilo de peito de frango
1 colher de sopa de manjericão
½ xícara de feijão cozido
½ colher de chá de orégano
½ xícara de pimentão verde cortado
½ xícara de cogumelos esmagados
3 batatas médias sem casca e cortadas em quadradinhos
2 colheres de sopa de molho inglês (tipo Worcestershire)
1 litro e ½ de água com sal a gost
2 dentes de alho picados
½ xícara de aipo
½ colher de chá de tomilho
½ xícara de cebola fatiada
½ xícara de cogumelos cortados
2 xícaras de tomates cortados em quadradinhos
½ quilo de macarrão fino
1 xícara de queijo parmesão
3 colheres de sopa de margarina

Modo de fazer
Na sua Arrozeira Multiuso Oster® verta a água salgada e ferva o frango. Quando o frango estiver cozido remova-o e corte-o em quadradinhos. Reserve o caldo. Ligue sua Arrozeira Multiuso Oster® na função 'REFOGAR' "⏻", derreta a margarina, acrescente o alho, a cebola, o aipo, o pimentão verde, os cogumelos e o feijão esmagado. Refogue até que os ingredientes estejam macios. Acrescente os tomates, em seguida, as batatas e refogue. Desligue a função 'REFOGAR' "⏻" da sua arrozeira. Acrescente a mistura ao caldo de frango. Coloque o molho inglês, as ervas (manjericão, tomilho e orégano) sal a gosto, o frango cortado e o macarrão. Cozinhe por mais 10 minutos, até que as batatas estejam brandas, mas firmes. Acrescente o queijo parmesão e vá mexendo o minestrone. Cozinhe por mais 2 minutos. Ao servir polvilhe com mais queijo.

ARROZ COM FRANGO

900g de arroz
4 dentes de alho
Pimenta a gosto
1 cebola
Aipo a gosto
Orégano a gosto
3 pimentões
4 peitos de frango
1 quadradinho de caldo de frango
2 cenouras
3 colheradas de sal
Extrato de tomate

Modo de fazer
Cozinhe o frango em água e sal, a pimenta, o orégano, o caldinho de carne, em sua Arrozeira Multiuso OSTER®. Depois de cozido o frango, desfie-o na água de cozimento. Reserve. Na água, acrescente o pimentão, a cebola, o alho, o aipo e a cenoura, tudo bem picadinho. Volte a cozinhar. Após 10 minutos de cozimento, acrescente o extrato de tomate e o frango desfiado. Depois de todo esse molho pronto, acrescente o arroz cru e tampe.

SALADA DE ARROZ COM ATUM

2 xícaras de arroz cozido
3 ovos cozidos
Azeite de oliva
100g de azeitonas verdes
Folhas de alface
1 lata de atum
Sal e pimenta
2 pimentões em vinagre*
Maionese
Vinagre

Modo de fazer
Cozinhar o arroz na Arrozeira Multiuso Oster®, com 3 xícaras de água. Depois de pronto, coloque-o em uma travessa, até esfriar totalmente. Corte o pimentão cozido, em pedacinhos e os ovos cozidos, em rodelas. Desmanche o atum com as mãos e junte-o ao arroz com o resto dos ingredientes, deixando algumas rodelas de ovos e azeitonas para decorar. Acrescente o azeite de oliva, sal, pimenta e vinagre. Decore as bordas da travessa com as folhas de alface e por cima as rodelas de ovo e as azeitonas.
*Pimentões em vinagre: lave e corte os pimentões ao meio, pelo seu comprimento. Tire as sementes e cozinhe-os em uma panela com 2 xícaras de água e ½ xícara de vinagre de vinho com uma pitada de sal, por 15 minutos. Está pronto o seu pimentão em vinagre.

ARROZ DOCE

1 xícara de arroz
1 ¾ de xícara de leite evaporado
1 colherinha de aroma de baunilha
1 gema de ovo
2 cravos
½ xícara de uvas passas escuras
Canela em pó
1 pedaço de canela em pau
1 colherinha de casca de limão e laranja ralados
3 xícaras de água
1 ¼ de lata de leite condensado
¼ de xícara de pisco

Modo de fazer
Na Arrozeira Multiuso Oster®, ponha o arroz para ferver, com as 3 xícaras de água, a canela em pau e o cravo. Quando o arroz estiver cozido, colocar os dois tipos de leite, as raspas de limão e laranja, e as passas. Mexa sem parar até que engrosse. Acrescente a baunilha, o pisco e a gema de ovo bem batida. Polvilhar com canela e servir.

ARROZ CHINÊS

4 xícaras de arroz cozido
1 ramo de cebolinha picado
½ xícara de vagens
1 pimentão vermelho cortado em pedacinhos
1 colherada de óleo de gergelim
½ xícara de raízes chinesas
3 colheradas de molho de soja
1 cebola bem picada
1 colherada de gengibre ralado

Modo de fazer
Ligue a função "REFROGAR" " ⏻" da sua Arrozeira Multiuso Oster®. Coloque a cebola e o pimentão. Frite ligeiramente. Depois, acrescente o gengibre, as vagens e as raízes chinesas. Acrescente o arroz cozido e mexa até que esquentá-lo. Ponha o molho de soja e finalmente a cebolinha picada. Desligue a função "REFROGAR" " ⏻". Sirva quente.

PARA MÉXICO SÓLAMENTE - FOR MEXICO ONLY
ARROCERA MULTIUSOS
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX–HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO

MODELO	CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS		
6028, 6028-013	60 Hz	120 V∿	500 W
6029, 6029-013	60 Hz	120 V∿	700 W
6030, 6030-013	60 Hz	120 V∿	900 W

CONTENIDO: 1 PIEZA

NOM-004-ANCE MR



One year limited warranty – please see insert for details.

Une année de garantie limitée – veuillez lire le feuillet sur la garantie pour plus de détails.

Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

Printed in China Imprimè en Chine Impreso en China Impresso na China

P.N. 127218
CBA -072308